

# Bolo Formiga

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

8 ovos (reduzi para 6)  
2 chávenas de açúcar (reduzi para 1/2)  
2 chávenas de farinha  
3/4 chávena de óleo  
1 pacote de natas  
65 g de chocolate granulado  
200 g de coco ralado  
1 colher (sobremesa) de fermento em pó

## Preparação:

Bater as gemas com o açúcar, até obter um creme esbranquiçado.  
Adicionar o óleo, as natas e o coco ralado.  
Bater as claras em castelo.  
Juntar a farinha e o fermento e por fim envolver as claras em castelo juntamente com o chocolate granulado.  
Levar ao cozer em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha em forno médio (coloquei a 160°C) durante 40 a 50 minutos.